

# ความลับ

## สู่การเปลี่ยนแปลงอย่างราบรื่นจากกระป๋องสู่กล่อง

เพื่อช่วยให้คุณเปลี่ยนจากการใช้กระป๋องมาใช้กล่องได้อย่างราบรื่นที่สุด มี 4 เรื่องต่อไปนี้ที่คุณต้องพิจารณา

### สูตร

อย่างที่ผู้ผลิตอาหารทุกรายทราบ ส่วนผสมมีการตอบสนองแตกต่างกัน ต่อวิธีการผลิตแบบต่างๆ เราให้คำแนะนำที่มีประโยชน์ได้จากประสบการณ์ตรงในการปรับเปลี่ยนสูตร เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดในระบบการบรรจุของ Tetra Recart® ที่สุดแล้ว แน่นอนว่าการสร้างสูตรของคุณจะขึ้นอยู่กับการทดลองที่เราลงมือปฏิบัติด้วยกัน



### การบรรจุลงกล่อง

เรามีการกำหนดขนาดอนุภาคสูงสุดที่แนะนำสำหรับการบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์ Tetra Recart เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ผลิตภัณฑ์ติดในฉลากปิดผนึก แต่คุณคิดใหญ่ไว้ก่อนได้ ตัวอย่างเช่น ไม่มีปัญหาสำหรับมะเขือเทศเปลือกทั้งลูก แต่อย่างไรก็อย่าลืมว่าขนาดของอนุภาคในผลิตภัณฑ์ของคุณจะส่งผลต่อประเภทเครื่องบรรจุที่คุณใช้ เรามีความเชี่ยวชาญในการบูรณาการเครื่องบรรจุแบบต่างๆ และยินดีจะพูดคุยถึงทางเลือกต่างๆ กับคุณ



### การปิดผนึก

บรรจุภัณฑ์ Tetra Recart ต้องได้รับการปิดผนึก จึงห้ามบรรจุจนล้น จากประสบการณ์และความรู้เชิงเทคนิคของเรา เราสามารถแนะนำทางเลือกที่ดีที่สุดในการจัดการช่องว่างด้านบนภายในบรรจุภัณฑ์แบบกล่องแบบใหม่



### ความเชี่ยวชาญ

ปกติแล้ว การเปลี่ยนแปลงสูตรเล็กๆ น้อยๆ และแก้สูตรเพื่อให้ได้ผลดีที่สุดกับ Tetra Recart จะใช้เวลาแค่ไม่กี่วัน กระบวนการนี้ตรงไปตรงมา และอย่าลืมว่าคุณสามารถใช้ความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ของเราในด้านนี้ คุณสามารถนำส่วนผสมมาที่ Tetra Recart Food Development Centre แล้วทำการทดลองได้โดยไม่กระทบกับการผลิตตามปกติของคุณ

ก่อนจะตัดสินใจ คุณสามารถติดต่อเราได้ตามสะดวกเพื่อหารือกับผู้เชี่ยวชาญของเราเกี่ยวกับความกังวลหรือคำถามใดๆ ที่อาจมี